

BAB I

PENDAHULUAN

A. Latar Belakang

Anemia merupakan salah satu masalah kesehatan yang masih sering terjadi pada ibu hamil, terutama di negara berkembang seperti Indonesia. Kondisi ini umumnya disebabkan oleh kekurangan zat besi, asam folat, maupun vitamin B12. Masalah anemia pada ibu hamil perlu mendapat perhatian serius karena dapat berdampak langsung terhadap kesehatan ibu dan pertumbuhan serta perkembangan janin (Hasibuan 2026).

Menurut data terbaru *World Health Organization* (WHO) tahun 2025, prevalensi anemia pada wanita hamil di seluruh dunia diperkirakan mencapai sekitar 35,5% (Jasmiati et al., 2025). Berdasarkan data Survei Kesehatan Indonesia (SKI) tahun 2023, menunjukkan bahwa prevalensi anemia pada ibu hamil di Indonesia adalah 27,7% (Jasmiati et al., 2025).

Berdasarkan hasil data Profil Kesehatan Kota Kupang angka anemia pada ibu hamil sebesar 13,3%. Data tersebut menunjukkan bahwa anemia pada ibu hamil masih menjadi masalah kesehatan yang perlu diperhatikan baik secara nasional maupun di tingkat daerah, karena kondisi ini berkaitan dengan kadar hemoglobin yang rendah selama kehamilan dan dapat berdampak pada kesehatan ibu serta pertumbuhan dan perkembangan janin (Dinkes provinsi, 2023). Daging ayam merupakan sumber protein hewani yang banyak dikonsumsi masyarakat karena mudah diperoleh dan harganya terjangkau (Jannah et al., 2026).

Produksi ayam di Provinsi Nusa Tenggara Timur termasuk tinggi dengan total produksi pada tahun 2022 sebesar 11.840.707,55 (Badan Pusat Statistik Provinsi NTT, 2024). Kandungan gizi daging ayam dalam 100 gram meliputi energi 298 kkal, protein 18,2 gram, lemak 25 gram, karbohidrat 0 gram, fosfor 200 mg, kalsium 14 mg, dan zat besi 1,5 mg (TKPI, 2020).

Hati ayam merupakan bahan makanan yang sering diolah oleh masyarakat Indonesia. Selain lezat, juga memiliki kandungan zat gizi, protein tinggi dan kaya akan folat, vitamin A, zat besi dan beberapa vitamin B, terutama vitamin B12 yang baik untuk meningkatkan kesuburan serta mencegah kecacatan pada bayi. Kandungan nutrisi penting tersebut menjadikan hati ayam sebagai pilihan yang tepat untuk penderita anemia pada ibu hamil (Widyawati, 2021).

Bahan pangan hati ayam sebagai sumber zat besi hewani, terdapat pula bahan pangan lain yang berpotensi mendukung pencegahan anemia, khususnya dari kelompok pangan sayuran. Bahan pangan sayuran memiliki keunggulan dalam hal ketersediaan, harga yang relatif terjangkau, serta kandungan senyawa bioaktif yang bermanfaat bagi kesehatan. Oleh karena itu, salah satu bahan pangan sayuran yang menarik untuk dikaji adalah bayam merah.

Bayam merah merupakan jenis tanaman sayuran yang memiliki kandungan zat besi Fe 7 g tersebar pada bagian daun dan batang. Bayam merah mengandung berbagai kandungan zat kimia, diantaranya 2,2 g protein, 6,3 g karbohidrat, 7 g zat besi, 520 g kalsium, dan bermacam vitamin serta mineral. Sebagai salah satu jenis sayuran untuk atasi anemia, bayam merah mengandung Fe cukup tinggi jika dibandingkan pada bayam hijau yang memiliki Fe sebesar 3,5 g, bayam merah memiliki jumlah lebih tinggi, yakni sebesar 7 g (TKPI, 2020). Produksi bayam di Provinsi Nusa Tenggara Timur pada tahun 2023 tercatat sebesar 54.650 kuintal (Badan Pusat Statistik Provinsi NTT, 2024).

Produk olahan yang saat ini banyak digemari yaitu stick. terdiri atas kulit dimsum yang dibuat dari tepung terigu dan tepung tapioka, salah satu alternatif makanan sehat. Selain itu dimsum juga cukup praktis dalam penyajiannya sehingga banyak diminati kalangan yang menerapkan gaya hidup praktis. Permintaan dimsum saat ini cukup tinggi sehingga banyak produk inovasi dari dimsum yang beredar di pasaran. Dimsum banyak digemari oleh berbagai kalangan masyarakat dikarenakan memiliki rasa yang enak (Slamet *et al.*, 2025).

Stick merupakan salah satu makanan ringan yang umumnya dibuat dari tepung terigu dengan penambahan bahan lain seperti tepung terigu dan bahan pengisi, sehingga dapat menjadi alternatif makanan selingan yang praktis dan mudah dikonsumsi. Selain itu, produk stick memiliki keunggulan dari segi daya simpan yang relatif lama serta penyajian yang sederhana, sehingga diminati oleh berbagai kalangan yang menerapkan gaya hidup praktis. Permintaan terhadap produk stick saat ini cukup tinggi, sehingga mendorong munculnya berbagai inovasi produk stick di pasaran dengan penambahan bahan pangan lokal bernilai gizi. Stick banyak digemari oleh berbagai lapisan masyarakat karena memiliki cita rasa yang enak dan tekstur yang renyah.

Berdasarkan uraian diatas maka penulis tertarik untuk melakukan penelitian yang memformulasikan pangan lokal yaitu tepung hati ayam dan tepung bayam merah untuk

mengetahui masalah anemia dengan judul formulasi stick berbasis tepung hati ayam dan tepung bayam merah sebagai alternatif makanan selingan bagi ibu hamil anemia.

B. Rumusan Masalah

Rumusan masalah pada penelitian ini adalah “ bagaimana formulasi stick berbasis tepung hati ayam dan tepung bayam merah sebagai alternatif makanan selingan bagi ibu hamil anemia ?”

C. Tujuan Penelitian

1. Tujuan umum

Untuk mengetahui formulasi stick berbasis tepung hati ayam dan tepung bayam merah sebagai alternatif makanan selingan bagi ibu hamil anemia.

2. Tujuan khusus

a. Untuk mengetahui formulasi stick berbasis tepung hati ayam dan tepung bayam merah sebagai alternatif makanan selingan bagi ibu hamil anemia terhadap daya terima dari aspek warna, aroma, tekstur, dan rasa.

b. Untuk mengetahui nilai gizi stick tepung hati ayam dan tepung bayam merah

D. Manfaat Penelitian

1. Bagi Peneliti

Meningkatkan pemahaman dan keahlian dalam teknologi pangan, khususnya dalam mengembangkan produk alternatif untuk mengatasi masalah gizi anemia pada ibu hamil.

2. Bagi masyarakat

Menambah pengetahuan bagi masyarakat mengenai masalah gizi anemia dan pemanfaatan pangan lokal seperti tepung hati ayam dan tepung bayam merah untuk mencegah atau mengatasi masalah anemia.

3. Bagi institusi

Hasil dari penelitian ini diharapkan bisa menjadi sumber informasi ilmiah mengenai kombinasi tepung hati ayam dan tepung bayam merah sebagai alternatif makanan selingan bagi Ibu hamil untuk mencegah atau mengatasi anemia.

E. Keaslian penelitian

Tabel 1. Keaslian penelitian

No	Nama Peneliti	Judul Peneliti	Desain Metodologi Penelitian	Variabel Penelitian	Hasil Penelitian
1.	(Andania, 2023)	kajian pembuatan stick kue bawang dengan substitusi tepung hati ayam sebagai makanan selingan tinggi zat besi	Penelitian ini adalah eksperimen menggunakan Rancangan Acak Lengkap (RAL)	1. Variabel bebas substitusi tepung hati ayam sebagai makanan selingan tinggi zat besi F1:0% F2:6% F3:8% F4:10% 2. Variabel terikat Uji organoleptik (warna, aroma, rasa, dan tekstur)	Hasil Uji Organoleptik didapatkan hasil stick kue bawang dengan substitusi tepung hati ayam yang paling disukai dari 4 formula yang disajikan formula 2 yang paling disukai dengan penambahan tepung hati ayam 6% atau 15 gram. Stick kue bawang dengan substitusi tepung hati ayam yang paling disukai memiliki kandungan zat gizi dalam 100 gram yaitu energi 421,3 kkal, protein 8,2 gram, lemak 19,7 gram dan karbohidrat 56,3 gram.
2.	(Danti, 2021)	kajian pembuatan churros dengan penambahan tepung bayam merah terhadap peningkatan kandungan zat besi.	Penelitian ini adalah eksperimen menggunakan Rancangan Acak Lengkap (RAL)	1. Variabel bebas Penambahan Tepung Bayam Merah Terhadap Peningkatan Kandungan Zat Besi F1 : 0% F2 : 5 % F3 : 10% F4 : 15% F5 : 20% 2. Variable terikat Uji organoleptik (warna,	Hasil uji organoleptik yang dilakukan terhadap warna, aroma, rasa, tekstur dan penerimaan keseluruhan Churros dengan penambahan tepung bayam merah didapatkan hasil bahwa penambahan tepung bayam merah yang paling disukai panelis adalah penambahan 5% (formula 2) dengan nilai energi sebesar 300,2 kkal, zat besi 0,43 mg/100g dan food cost Rp. 8.164,3 per porsi 56 gram. Sedangkan snack Churros yang tidak dilakukan penambahan tepung bayam merah

No	Nama Peneliti	Judul Peneliti	Desain Metodologi Penelitian	Variabel Penelitian	Hasil Penelitian
				aroma, rasa, dan tekstur)	(formula 1) mengandung energi sebesar 292 kkal, zat besi 0,35 mg/100g dan food cost Rp. 6.406,8 per porsi 55 gram.
3.	(Widyawati, 2021)	kajian pembuatan stick keju berbahan dasar tepung mocaf (tepung singkong modifikasi)dengan penambahan hati ayam sebagai alternatif pencegahan anemia pada remaja putri	Rancangan Acak Lengkap (RAL)	3. Variabel bebas substitusi tepung hati ayam sebagai makanan selingan tinggi zat besi F0 : 0% F1 : 5% F2 : 15% F3 : 25% F4 :35% F5:45% 4. Variable terikat Uji organoleptik (warna, aroma, rasa, dan tekstur)	Hasil uji organoleptik didapatkan formula yang paling disukai oleh panelis pada formula 4 (35%). Dengan indikator terhadap warna, aroma, rasa, tekstur dan penerimaan keseluruhan. Hasil kadar zat besi pada produk yang disukai per 100 gram yaitu 1.16 mg hasil kadar protein pada produk yang paling disukai per 100 gram yaitu 2.86 g. kandungan zat gizi dalam 100 gram yaitu sebesar energi 504.69 kkal, lemak 27.99 gr, dan karbohidrat 49.96 gr. Analisa biaya yang didapatkan yaitu perpori yaitu sebesar Rp. 15.000. Penambahan hati ayam berpengaruh pada peningkatan zat besi yaitu 72% dan protein 165%. Pada pembuatan produk yang menggunakan tepung mocaf agar tidak menggunakan tepung mocaf 100% tetapi menambahkan tepung lain. Karena pada produk tekstur stick keju hati ayam ini hancur.